SAMPO

咖啡機 HM-PA15C 機號

聲寶產品保證書

客戶留存聯

姓名	男 女	出生日期 年 月 日	電話
住址			電子信箱
購買日期 年 月 日	經銷商	店址	電話

謝謝您的惠顧

為維護您的權益，應即詳實填寫購買日期並蓋店章，於一週內上網 http://www.sampo.com.tw 登錄或與公司聯絡(小家電產品免寄回)，始享有本公司自購買日起一年之免費服務，客戶留存聯請妥善保存，並於本公司之工程師前往服務時主動提示保證書以享受權益。

※服務保證範圍

- 天線、唱針、磁頭、攝像管、鏡頭、充電電池、熱感頭、印表頭、螢光燈管、燈泡、軸承刀片及其他配件等之消耗材不在保證範圍內
- 除另有契約規定外，服務區域限中華民國管轄區內

※注意事項

- 本家電產品使用於營利商業用時，其保證期限按保證書所載期限減半保固
- 保證書內容購買日期未填寫或經塗改或與現物不符者，則失去保證書效力
- 本產品售後服務委託誠寶公司

※如有下列情形之一者，雖在保證期間內不予免費優待

- 由於天災地變或人為引起之故障或損毀
- 因使用之過失或使用錯誤，以致商品故障或損毀
- 擅自改裝商品或經外人檢修所引起之故障或損毀
- 按裝位置之遷移或搬運所引起之故障或毀損
- 故障之起因發生在機體以外者〈如：錄影〈音〉帶，天線...等〉

○送站修理 ※請務必填妥購買日期並蓋店章以確保應有權益

聲寶股份有限公司・新寶集團 桃園縣龜山鄉大崗村頂湖路26號
免費諮詢專線：0800-005438 [0800-鈴鈴-我是聲寶] http://www.sampo.com.tw fax:(03)3286299 e-mail:cs@sampo.com.tw

SAMPO

隨同產品發行保證書，請於購買時注意索取

並要求經銷商填妥購買日期及蓋店章，以確保您的權益

幫浦式濃縮咖啡機 使用說明書

HM-PA15C

User Manual

電壓	110V 60Hz	消耗功率	950W
機體淨重	3.5Kg	外型尺寸	W250×D230×H290(mm)



目錄

Simple good life, Sampo

各部名稱

1. 蒸氣指示燈
2. 咖啡指示燈
3. 蒸氣按鈕
4. 煮咖啡按鈕
5. 電源開關
6. 量匙
7. 濾杯
8. 漏斗把手組
9. 把手
10. 漏斗把手座
11. 出水口
12. 陶瓷杯組
13. 溫杯座
14. 蒸氣旋鈕
15. 水箱
16. 蒸氣噴嘴
17. 集水盤
18. 奶油不鏽鋼杯



使用安全說明

- 使用前請詳閱本書各項說明。
- 請保持電源線插頭、咖啡壺和手部的乾燥。
- 避免和其他電器產品共同使用同一插座。
- 使用中或小孩接近咖啡壺時，請密切注意。
- 使用中請勿接近火源、易燃物品或電烤箱。。
- 長時間不使用時，應關掉電源，確保機體壽命和安全。
- 除清水外，不得將其他液體倒入水箱中。
- 停止使用或清洗咖啡壺前，要先拔下插頭。
- 拔下插頭時，請先按住插頭，勿硬拉扯電線，並請注意手部是否保持乾燥。
- 為了確保安全，請勿擅自拆卸本咖啡壺，如有異常，請送至誠寶各地服務處或經銷處，由合格人員予以檢修。
- 溫杯座之保溫盤具有保溫功能，請勿以手直接碰觸，以免燙手。

使用安全說明

如何延長本機壽命

- 請使用蒸餾水，若水質不良容易產生雜質而造成內部管路阻塞。
- 使用完畢後，請取下漏斗把手組及濾杯，加以清洗，並保持乾燥。
- 請保持本機水箱內乾燥，以下方式供您參考：
  - 在進行烹煮咖啡步驟完畢後，待沒有任何的水及蒸氣自出水口洩出後，請關閉電源，拔掉插頭後，打開水箱使其內部自然烘乾。拔掉插頭後，請進行蒸氣的洩壓動作，殘留的水及水蒸氣留在水箱與與內部機件中，將會減短本機壽命，且不衛生。
- 如有使用蒸氣鋼管打奶泡的功能，使用後請務必清洗蒸氣鋼管及六角頭，若有堵塞現象，請以針狀物疏通其排氣孔，否則您下次使用時將發現蒸氣變小或完全無蒸氣。六角頭可用量匙末端的六角孔輔助逆時針方向自蒸氣鋼管上取下來。
- 每隔一段時間 （ 視使用頻率而定 ） ，使用食用醋稀釋液加入水箱中，如同煮咖啡的步驟，反覆煮兩次後，再利用清水煮一次，可清潔內部之雜質。
- 機體部份絕對不可浸入於水中清洗，可用軟性清潔劑擦拭外部，以保持亮潔。
- 如因使用時水質太差或保養不當，而造成內部管路阻塞，此種故障不在本公司保證範圍內。

第一次使用說明

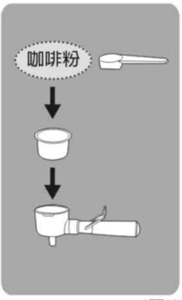
第一次使用說明

- 我們建議您在煮第一杯咖啡之前或儲存長時間後第一次使用，請先依第五頁的 " 如何沖泡 ESPRESSO 咖啡 " 之步驟，操作兩次，但不必加入咖啡粉，此操作可清洗內部管路，這樣將使第一杯咖啡更香醇、更衛生。
- 第一次使用會有輕微的味道，這是正常的現象。絕對不會影響安全及衛生，第二次以後即會消失，請安心的使用。
- 本機可能因長時間存放未使用或水箱缺水的情況下按下煮咖啡按鈕，使得內部管路呈現中空狀況而煮不出咖啡，此時請先做放水的動作，在打開電源的情況下將蒸氣旋鈕向左旋開到最大並按下煮咖啡按鈕，若水能順利由蒸氣噴嘴流出則恢復正常，則可關閉煮咖啡按鈕及關閉蒸氣旋鈕讓機器回到待機狀態。

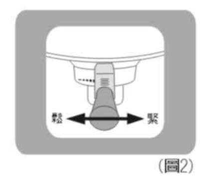


如何沖泡 ESPRESSO 咖啡

- 請打開水箱，注入乾淨清水至最高水位(約1100cc)。
- 把適量之咖啡粉加入濾杯中(濾杯中有刻度可供參考，刻度 "1" 表示1杯份咖啡粉用量，刻度"2" 表示為2杯份咖啡粉用量，依個人喜好加減其量)，咖啡粉加入濾杯後，依圖示裝上漏斗把手組 (如圖 1)，將漏斗把手組由圖 B 中"鬆"的位置置入於出水口，並將之往右側"緊"的方向旋入。 (請務必旋轉到如圖2所示終點的位置)。
- 請將陶瓷杯置於集水盤上，插上電源，打開電源開關約待2.5分鐘後，此時咖啡指示燈亮起。
- 按下*煮咖啡*按鈕，咖啡即由漏斗嘴流出，至所需份量後，關閉*煮咖啡*按鈕(再按下使按鈕彈起)，香濃的ESPRESSO咖啡完成。
- 如需續煮咖啡則重複上述動作即可。



(圖1)



(圖2)

如何煮咖啡

如何調製卡布奇諾 (CAPPUCCINO) 咖啡

- 同沖泡ESPRESSO咖啡步驟，先完成沖泡咖啡動作，但陶瓷杯內只裝5分滿咖啡，保留盛裝牛奶空間。倒入冷全脂鮮奶於不鏽鋼杯中，約3至5分滿即可。
- 按下*蒸氣*按鈕，待蒸氣指示燈亮起後，將蒸氣旋鈕向左慢慢旋開至會有熱水噴出停止，此部份熱水請先用其他容器裝盛移走不使用，以免打入鮮奶中打淡濃度影響口感。
- 熱水噴完而蒸氣開始出現時，緊接將蒸氣管沒入盛於有冷全脂鮮奶的不鏽鋼杯組中(如圖3)，開始將蒸氣旋鈕慢慢開至最大，(蒸氣管沒入鮮奶中的用意在於避免打開蒸氣後，鮮奶會四處飛濺)。
- 一直到杯中的鮮奶產生綿細的泡沫(產生奶泡的訣竅請參考圖4，需多加練習)。
- 產生所需之奶泡後，請將旋鈕旋轉至" 關 "的位置，並關閉*蒸氣*按鈕(再按下使按鈕彈起)，將含有奶泡的鮮奶倒入咖啡中，即完成一杯香濃的CAPPUCCINO咖啡。


(圖3)



(圖4)

如何煮咖啡

咖啡粉的粗細的選擇

- 要辨認咖啡豆是否新鮮，先拿一粒試著咬咬看，新鮮的咖啡豆會產生卡利卡利的清脆聲，舊的咖啡豆不會發出聲音。
- 一次購買以各個家庭一週的消費為限度。
- 購買時，可要求店員依您所使用的咖啡器具研磨出您所需要的咖啡顆粒，下表可提供您作為參考：

研磨方式	粗細程度	適用的咖啡器具		研磨方式	粗細程度	適用的咖啡器具	
粗研磨	4 號	煮式（一般咖啡店用於冰咖啡）		細研磨	3 號	濾袋（紙）一般咖啡壺	
中研磨	3 號	蒸餾式		極細研磨	1-2 號	濃縮咖啡機（ESPRESSO）	

使用注意事項

溫杯方法

- 在寒冷的冬天，冰冷的咖啡杯會吸收咖啡的熱度，進而影響咖啡的口感，此時您需要事先溫杯，使咖啡更香醇，更可口。
- 在烹煮咖啡前，杯子置於溫杯座上，打開電源開關，約5~10分鐘，即可達到溫杯的效果。



高溫注意

- 在煮咖啡過程中，因高壓蒸氣會導致入水口及蒸氣鋼管產生高溫和高壓，請勿直接以手碰觸以免燙傷。





緊急處理方法

緊急處理方法

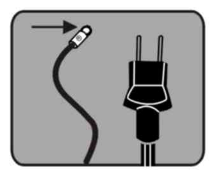
- 使用時若有持續發生冒煙或起火燃燒現象，請將插頭儘速拔起，並通知經銷商。
- 本產品的電源線如有任何損壞時，必須由製造廠或其服務處或具有類似資格的人員更換，以避免危險。

簡易維修

- 若發現煮不出咖啡時，請注意下列情況：
  - 可能插頭沒插上。
  - 可能開關沒開。
  - 可能您家的保險絲斷了。
  - 如果不是上述情況，請送至經銷處處理。

接地方法

- 箭頭處接到家中的接地裝置即可。(如右圖示)



附件說明

香醇的咖啡如何煮出來

- 使用新鮮清潔的水，如果府上的自來水消毒味太重，將破壞咖啡原味，我們建議您使用濾過的清水。
- 保持機體和水箱內部的清潔。
- 咖啡豆（粉）平時應保存在密閉的容器內，等要煮咖啡時，再酌量取出所需的咖啡粉，如此煮出來的咖啡更具原味。
- 煮好的咖啡儘可能於30分鐘內飲用完畢，因放置的時間過久，咖啡易變味則較不可口。
- 咖啡杯於盛咖啡前，若先溫杯，更能保持咖啡之香醇原味。
- 本咖啡壺適用研磨咖啡（即用咖啡豆磨出來的咖啡粉）一般即溶咖啡用熱水一沖即可，不需使用本咖啡機。

咖啡的種類及特性

咖啡種類	原產地	特性	咖啡種類	原產地	特性
藍山	牙買加	混合度最為柔順，味道和諧、風味醇厚。	哥倫比亞	哥倫比亞	稍帶酸味，並具甜香醇厚的味道。
巴西桑托斯	巴西	酸味和苦味良好地和諧，是中性品種，芬芳香醇。	克里曼加羅	坦桑尼亞	酸味極強，並帶香甜醇厚，在非洲出產的咖啡豆中屬最高極品。
摩卡	衣索比亞 葉門	稍強的酸味裡帶著圓潤的甘苦，撲鼻香氣。	羅姆斯達	爪哇	苦味較強，具獨特芳香，專用於摻和的品種。
曼德林	蘇門答臘	獨特芳香柔和的苦味，風味滋潤，是高尚雅緻的品種。	哥斯達黎加	哥斯達黎加	代表性的淡味品種，與任何種類良好和諧，為配合的基本材料最為適合。
瓜地馬拉	瓜地馬拉	高品味的酸度、苦味，芳香的平衡極佳。			